

Kip Colombo

Ingrediënten

- 1 kilo kipfilet
- 3 knoflookteentjes
- 2 uien
- peterselie
- thijm
- 3 eetlepels colombokruiden
- zout en peper
- 1 uitgeperste citroen
- 10 centiliter olijfolie
- 1 eetlepel graines pour roussir

Werkwijze

1. Snijd het vlees in stukjes, voeg het zout, de uitgeperste knoflook, de fijngesneden ui, de citroensap, peper en zout en 2 eetlepels colombokruiden toe. Laat dit minstens 1 uur marineren.
2. Verwarm een pan met de rode granen en 1 eetlepel colombokruiden; voeg de olie toe, de kruidnagel en een beetje water; voeg de kip toe en roer goed.
3. Voeg eventueel groenten toe (aubergines, aardappelen, courgettes) en laat dit 30 minuten meekoken.
4. Serveer met rijst.